MANUAL DE INSTRUCCIONES
COCINA CONVECTA PRIMMA PRO





SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA
Fono: 600 444 8000
www.albintrotter.cl • e-mail: atencioncliente@albintrotter.cl

La instalación de este producto debe ser realizada solamente por técnicos autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible.


ALBIN
Trotter
MR



NORMAS DE SEGURIDAD

PRECAUCION
Si percibe olor a gas, tome las medidas siguientes:
- No encienda ni apague ninguna luz, ni accione ningún interruptor eléctrico
- No utilice el teléfono en las proximidades de la zona de peligro
- No encienda ninguna llama (por ejemplo: cocina, fósforos)
- No fume
- Cierre la llave de paso del gas
- Abra puertas y ventanas
- Comunique la situación a la compañía distribuidora de gas, o a un instalador autorizado

INSPECCION / MANTENIMIENTO
Se recomienda efectuar un mantenimiento anual del aparato. Encargue su realización a un Servicio Técnico autorizado Albin Trotter.

INSTALACION

La cocina Albin Trotter-Mertig se entrega con
- Este manual del usuario
- Inyectores para cambio de gas

Elección del lugar de montaje
La cocina debe instalarse sobre base sólida y nivelada, a fin de que no se mueva durante su uso.

El nivel es importante, para evitar inconvenientes durante la cocción, tanto en sartenes, asaderas, recipientes y moldes para repostería.

Este modelo, con iluminación en el horno, encendido electrónico y grill eléctrico, debe estar conectado a la red de 220 V, usando el enchufe de 3 patas provisto (con conexión a tierra).

Por razones de seguridad y limpieza, es conveniente que el enchufe esté ubicado en un lugar accesible.



INSTALACION

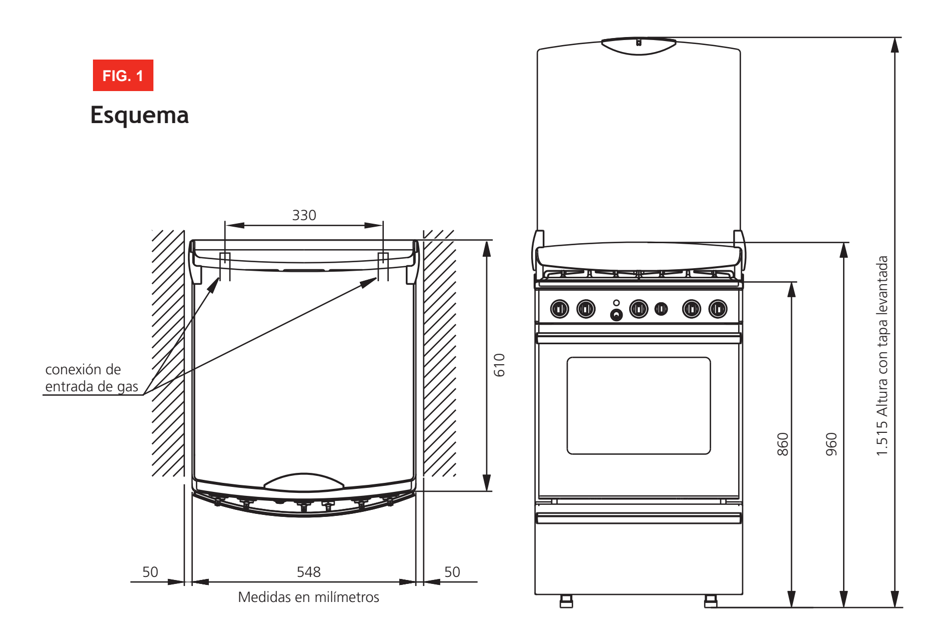
LA INSTALACION SE EFECTUA DE LA SIGUIENTE MANERA

1) Verificar el tipo de gas
Asegúrese que el artefacto esté preparado para el tipo de gas que Ud. dispone (natural o licuado). En caso de no coincidir vea la sección CAMBIO DE TIPO DE GAS de este manual.

2) Ubicar el artefacto
Prevea la ubicación del artefacto de manera tal que luego de instalado se respeten las medidas mínimas indicadas en la en la figura 1. Es aconsejable colocar protección aislante entre el artefacto y las paredes cuando éstas están construidas de material de baja resistencia a la temperatura.

FIG. 1

Esquema





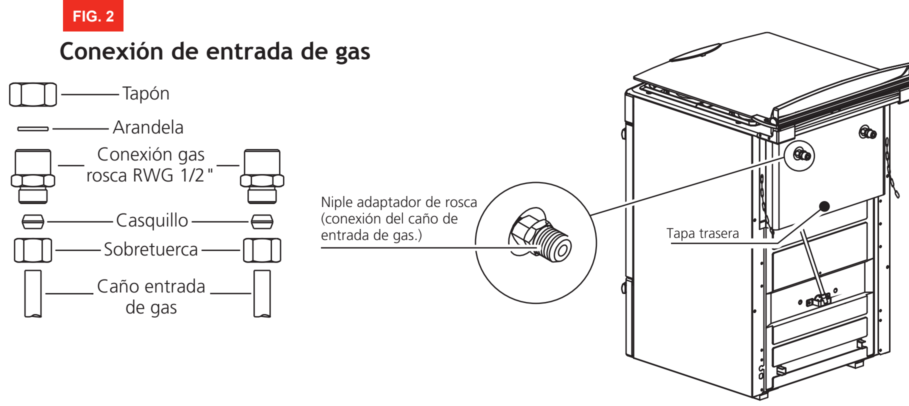
ENCENDIDO

3) Conectar el tubo de entrada de gas
La cocina permite realizar la conexión de gas por el lado derecho o el izquierdo, como se indica en la figura 1.
En un extremo del tubo se encuentra un tapón y en el otro la conexión propiamente dicha.
Si usted necesita modificar la posición, solo tiene que retirar el tapón y colocarlo en el extremo opuesto. (figura 2)
Apriete el mismo y controle que no haya escape de gas.
Se deberá utilizar un flexible con cubierta metálica y rosca RWG 1/2''.

Nunca intente localizar pérdidas de gas mediante una llama. Solo hágalo con agua jabonosas: Las burbujas indicarán el escape.

FIG. 2

Conexión de entrada de gas



4) Conectar la cocina a la toma de electricidad

CAMBIO DE TIPO DE GAS

Para cambiar el tipo de gas del artefacto a gas natural, es necesario sustituir los inyectores de los quemadores de plancha y del quemador del horno, y regular los mínimos en el termostato y los robinetes. Antes de realizar esta operación, recuerde desconectar el cable de alimentación eléctrica.



CAMBIO DE TIPO DE GAS

Cambio de los inyectores de quemadores

- Retire las rejillas posa-ollas.
- Quite las tapas y los quemadores.
- En cada quemador, desenrosque el inyector (figura 3) con una llave de 7 mm (figura 4) y sustitúyalo por el correspondiente (Según figura 5) Asegúrese de colocar en cada lugar el inyector correcto.
- Coloque los quemadores, las tapas y las rejillas sobre la plancha.

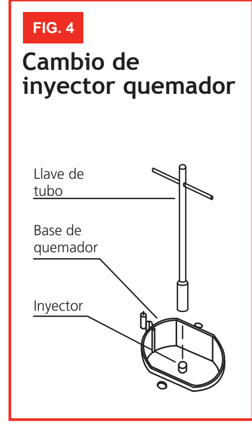
FIG. 3

Inyector quemador y horno



FIG. 4

Cambio de inyector quemador



Ubicación y perforación de los inyectores de quemadores para gas licuado

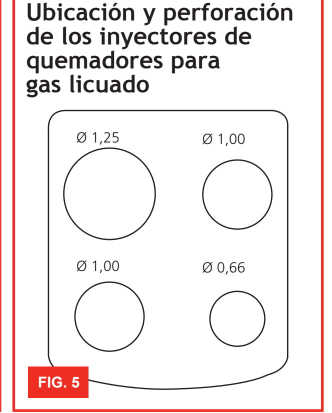


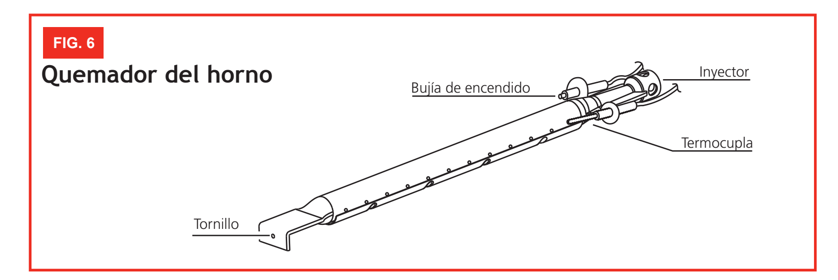
FIG. 5

Cambio del inyector de horno (ø 1,50)

- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 12), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Abra la puerta parrilla y quite el tornillo que sujeta el quemador al frente del horno con un destornillador tipo "philips" (figura 6).
- Desconecte el terminal del cable que llega a la bujía de encendido. Levante la parte delantera del quemador, y tire del mismo hacia adelante, cuidando de no dañar la termocupla.
- Desenrosque el inyector (con llave tubo de 7 mm).
- Inserte el nuevo inyector (figura 3).
- Reposicione el quemador y fíjelo con su correspondiente tornillo. Recuerde conectar el terminal del cable de la bujía de encendido.
- Coloque el piso, su sostén y el tornillo fijación piso.

FIG. 6

Quemador del horno





CAMBIO DE GAS

Regulación de los mínimos de termostato y robinetes
Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos", siguiendo los pasos enumerados a continuación:

- Retire la perilla con sus respectivos aro-perillas correspondientes al termostato y a lor robinetes.
- Introduzca un destornillador pequeño de punta plana y gire el "tornillo de ajuste de mínimo" de termostato (figura 7) 1/2 vuelta en sentido antihorario. El mismo resultado lo obtendrá girando el tornillo primero en sentido horario hasta hacer tope y luego 1 vuelta en sentido antihorario.
  Para la regulación del termostato, puede acceder al tornillo abriendo la puerta del horno e insertando el destornillador a través de la ranura que posee la protección inferior del frente de llaves.
  Para la regulación de los robinetes gire el "tornillo de ajuste de mínimo" (figura 8) en sentido antihorario hasta obtener la llama deseada.
- Coloque nuevamente las perillas en su posición original.

FIG. 7 Termostato

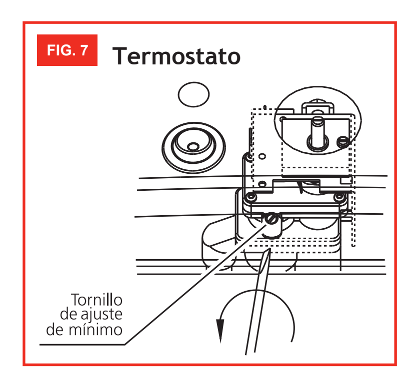
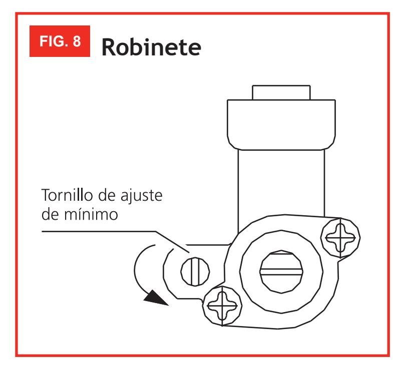


FIG. 8 Robinete





USO Y MANTENIMIENTO

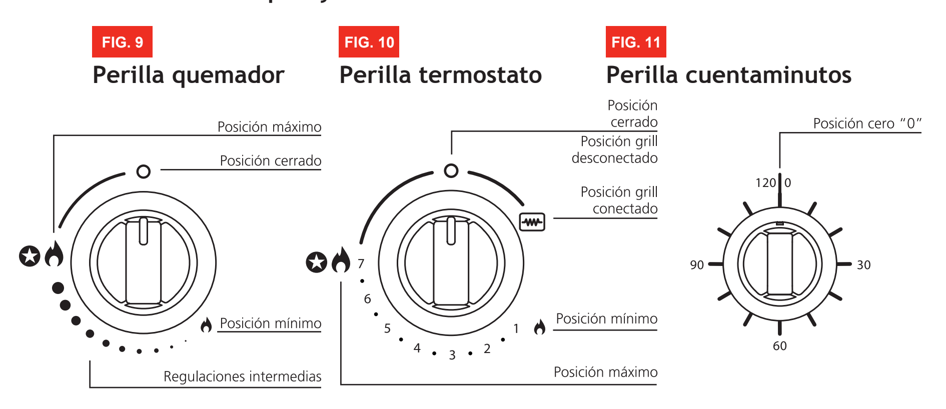
ENCENDIDO

Para encender las hornallas mediante el encendido electrónico
Oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 9) en sentido antihorario hasta la posición máximo. Pulse la misma y la hornalla se encenderá automáticamente.

Para encender las hornallas en forma manual
Oprima (*1) y gire la perilla elegida (figura 9) en sentido antihorario hasta la posición máximo y acerque una llama a la hornalla. Continuando el giro, la llama se reduce paulatinamente hasta el tope mínimo. Para apagar las hornallas, basta con girar las perillas a la posición cerrado.

Recuerde que la llama no debe sobrepasar el fondo de los recipientes, y que cuando algo está hirviendo hay que reducir la misma.

Ante una eventual falla en el funcionamiento del sistema de encendido electrónico, verifique que en el caso de haber limpiado los quemadores con esponjas metálicas (finas o gruesas) no hayan quedado restos de las mismas en las proximidades de las bujías de encendido. Recuerde que para un correcto funcionamiento, las bujías de encendido deben estar limpias y secas.



Su nueva cocina Albin Trotter-Mertig está equipada con un termostato que regula la temperatura del horno automáticamente. Cuenta ademas con un cuentaminutos (figura 11) que le permite seleccionar el tiempo de cocción deseado, avisandole mediante una señal sonora cuando dicho tiempo finaliza. Es importante tener encuenta que este dispositivo no interrumpe la cocción.



USO Y MANTENIMIENTO

Para encender el horno mediante el encendido electrónico
Oprima (*1) y gire la perilla del termostato (figura 10) en sentido antihorario hasta la posición máximo ✪🔥 7. Pulse la misma y el quemador se encenderá automáticamente. Mantenga la perilla pulsada durante 10 a 15 segundos (*2). Al soltarla compruebe si el quemador permanece encendido (*3).
Para encender el horno en forma manual oprima (*1) y gire la perilla del termostato (figura 10) en sentido antihorario hasta la posición máximo ✪🔥 7, pulse la misma y acerque una llama al orificio ubicado en el piso del horno (figura 12). Al tomar llama el quemador, mantenga la perilla pulsada durante 10 a 15 segundos (*2). Al soltarla compruebe si el quemador permanece encendido (*3).

*(*1) Para su seguridad, la cocina Albin Trotter-Mertig presenta en sus llaves un dispositivo que requiere que las perillas deban ser oprimidas para sacarlas de la posición cerrado, esto evita que por descuidos y travesuras infantiles se produzcan aperturas involuntarias.*

(*2) Este es el tiempo necesario para activar la válvula de seguridad que comanda el quemador del horno. Si por alguna causa el quemador se apagara, esta válvula corta totalmente el paso de gas al mismo. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 5 minutos.

*(*3) En caso de no permanecer encendido el quemador, cierre el pasaje de gas al horno girando la perilla mencionada a la posición cerrado ⊙ y repita toda la operación.*
Una vez encendido el horno usted podrá regular la temperatura del mismo a su elección girando la perilla del termostato, y mantenerla constante durante el tiempo que usted desee.
Para apagar el horno, basta con girar la perilla a la posición cerrado ⊙.

USO DEL CUENTAMINUTOS
Si desea seleccionar un tiempo de cocción determinado (al cabo del cual se lo informará con un aviso sonoro), coloque la perilla del cuentaminutos en la posición deseada, teniendo en cuenta que los números impresos indican minutos, hasta un máximo de 120 minutos (figura 11).



USO Y MANTENIMIENTO

USO DEL HORNO

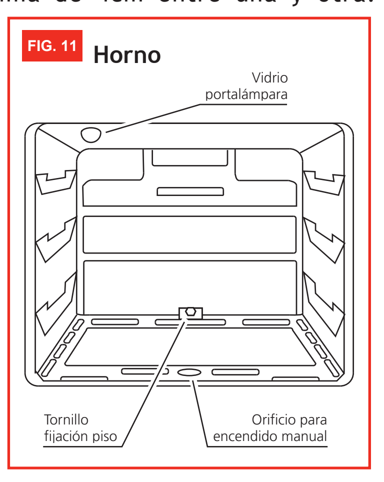
ADVERTENCIA
Debido a que los niños pequeños (uno a cinco años) pueden abrir la puerta del horno que tiene su abatimiento horizontal y subirse sobre ella, y que esto produce el volcamiento del artefacto, haciendo que se deslicen los recipientes con líquidos y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caiga sobre su cuerpo originando quemaduras de diversa gravedad, recomendamos que la cocina sea instalada por personal autorizado mediante sistema de anclaje antivuelco, (ej. al piso o a la pared).



"No incorpore elementos inflamables dentro del horno. El funcionamiento accidental del horno podría inflamarlos y causar graves daños".

Su nueva cocina viene equipada con un horno de gran capacidad (70 litros) apto para cocinar en tres niveles diferentes.
Para lograr un óptimo rendimiento, le recomendamos calentar el horno durante 10 minutos, antes de comenzar una cocción.
Recuerde siempre situar los alimentos bien centrados sobre la superficie de cocción para optimizar los resultados, y si se tratase de varias piezas sueltas, deje una separación mínima de 4cm entre una y otra.
Debido al tope especial de contención, usted puede extraer las 2/3 partes del conjunto rejilla-asadera, sin temor a que se caiga. Para extraer totalmente la rejilla, incline la misma hacia arriba.
La puerta cristal brinda un cierre hermético a través de un burlete perimetral siliconado, y por su encastre en los laterales del horno evita las fugas de calor hacia los costados.
Este modelo cuenta además con un visor panorámico de doble vidrio, que permite seguir el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta.
El encendido y apagado de la luz del horno se efectúan accionando el interruptor identificado con el símbolo ☼ ubicado en el frente de las llaves.

FIG. 11 **Horno**





USO Y MANTENIMIENTO

USO DEL GRILL ELECTRICO

La cocina AlbinTrotter-Mertig cuenta con un grill eléctrico que le permitirá realizar gratinados y dorados uniformes en sus platos.
Por su seguridad el comando del horno impide el funcionamiento simultáneo del quemador principal (gas) y el grill eléctrico. Para encender este último deberá girar la perilla termostato en sentido horario hasta la posición cerrado ● para luego avanzar hasta la posición grill conectado [-ww-] (figura 10).
Cuando el grill se encuentre en funcionamiento permanecerá encendida la luz [-ww-] en el frente de llaves.

USO DE LA PARRILLA

El conjunto es deslizable sobre rodillos y su puerta volcable, lo que le permite manipular cómodamente la asadera.
Esta se puede colocar en tres posiciones:
- La superior (ideal para gratinados o dorados)
- La intermedia
- La inferior (para asados a fuego más lento)

Para tal fin se provee de una rejilla que calza dentro de la asadera, lo cual permite asar las carnes sin que éstas se mezclen con la grasa que se desprende durante la cocción.

LIMPIEZA

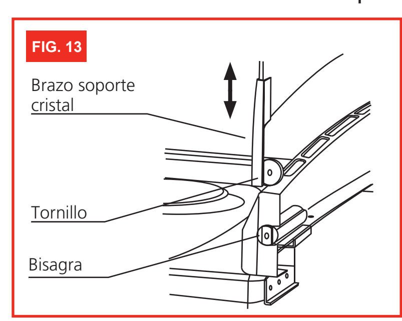
Para limpiar su cocina Albin Trotter-Mertig, sugerimos observar los siguientes consejos:
- El artefacto debe estar frío o tibio.
- Use un trapo mojado en agua tibia y jabón o detergente.
- NO UTILICE POLVOS ABRASIVOS, LIQUIDOS CAUSTICOS (Por ejemplo: LAVANDINA y/o LIMPIA HORNOS)
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas.

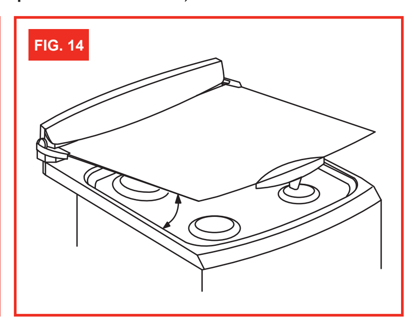


USO Y MANTENIMIENTO

Tapa de vidrio
La tapa de vidrio que viene incluida e instalada en su cocina Albin Trotter-Mertig es desmontable y posee un amortiguador de movimientos. Puede extraerla para su limpieza de la siguiente forma (figuras 13 y 14):

- Quite los tornillos que se encuentran en los extremos de ambos brazos que soportan el vidrio.
- Coloque la tapa en forma vertical.
- Sujete firmemente la tapa y tire hacia arriba.
- Para armar proceda a la inversa, verificando que al bajar la tapa el movimiento resulte suave y amortiguado. (Recuerde colocar nuevamente los tornillos en ambos brazos que soportan el vidrio).





ADVERTENCIA
Nunca baje la tapa con los quemadores encendidos. Es recomendable asegurarse que la rejilla y los quemadores estén fríos antes de bajar la tapa. Limpiar con agua caliente jabonosa. No usar solventes ni productos abrasivos.

Respaldero
Para facilitar su limpieza y la de los revestimientos de la pared, el respaldero se puede desmontar tirando del mismo hacia adelante (la tapa de vidrio debe estar en posición vertical para poder extraer el respaldero).

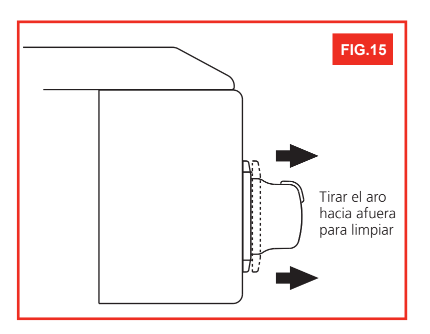
Quemadores
Retire las rejillas posa-ollas levantándolas verticalmente. Las tapas de los quemadores se sacan simplemente levantándolas. Están diseñadas para que en casos de derrames, los líquidos caigan directamente sobre la plancha, sin afectar el funcionamiento del quemador. Note que al quitarlas queda a la vista la bujía de encendido protegida dentro de su alojamiento. Este diseño particular de los quemadores evita las roturas y la suciedad, que son las causas más frecuentes para que los sistemas de encendido electrónicos dejen de funcionar.



USO Y MANTENIMIENTO

Plancha
La plancha hermética de su cocina no ofrece dificultad para la limpieza diaria ya que está realizada en una pieza.

Frente de llaves
Para limpiar el frente de llaves puede utilizar agua caliente jabonosa. Para completar la limpieza alrededor de las perillas, puede levantar suavemente los aros de las mismas (figura 15).



ATENCION
Por su seguridad desenchufe el artefacto antes de realizar la limpieza.

Horno, parrilla y asaderas
El enlozado interior del horno y parrilla está diseñado para facilitar la tarea de limpieza. Bastará una esponja suave, agua caliente y jabón o detergente, para dejar su horno y asaderas limpios y libres de manchas y olores.Los mejores resultados se obtienen con el horno aún tibio. **Para extraer la parrilla deslizable:** Tire hacia afuera hasta el primer tope, levante atrás y retírela. Este es el momento en que usted puede limpiar el espacio debajo de la parrilla. Para colocar proceda a la inversa.

Burletes
Mantenga limpios los burletes colocados en el marco del horno, pasándoles un trapo humedecido en agua caliente jabonosa.
Para una limpieza profunda Ud. puede retirarlos desenganchando primero las dos trabas superiores que lo sujetan al marco y luego las inferiores. Sumérjalos en agua caliente jabonosa. Para volver a colocarlos, secar bien y proceder a engancharlos de la misma manera.

Vidrio visor
Para mantener limpio el vidrio visor de la puerta del horno, utilice un paño humedecido en agua caliente y jabón. Nunca con elementos que puedan rayar el vidrio.

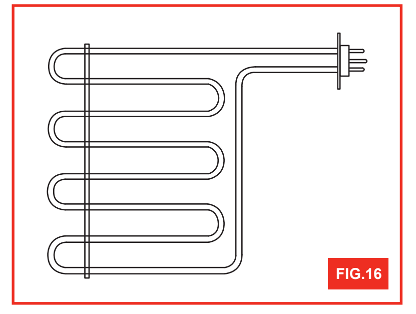
El vidrio se puede quitar para optimizar su limpieza, quitando los dos tornillos que sujetan las trabas, ubicadas en los bordes superior e inferior del mismo.

Luz del horno
Para un eventual cambio de la lámpara no olvide desconectar la corriente eléctrica. Desenrosque el cubre portalámpara (roscado sobre el cuerpo de cerámica) y efectúe el cambio. Para armar proceda a la inversa.



USO Y MANTENIMIENTO

Grill
Antes de proceder a al limpieza deberá desenchufarse la conexión eléctrica de la red y asegurarse que la resistencia esté bien fría antes de tocar la misma.
Para su limpieza utilice una esponja suave humedecida en agua jabonosa.


FIG.16

Si fuere necesaria alguna reparación en el artefacto, la misma deberá ser realizada exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados de Albin Trotter. En ningún caso intervenga o manipule por su cuenta el artefacto u otras partes de la instalación.

ATENCION
En caso que el cordón de alimentación deba ser reemplazado contacte los Servicios Técnicos Autorizados de Albin Trotter.

CARACTERISTICAS TECNICAS

	Gas Natural		Gas licuado		Potencia Máximo (kW)	Ø Recipiente en mm [*]
	Consumo m^3 / h	Ø inyectores	Consumo m^3 / h	Ø inyectores		
Quemador grande (1X)	0,21	1,25	160	0,75	2,25	260
Quemador mediano (2X)	0,18	1,00	135	0,70	1,90	200
Quemador chico (1X)	0,09	0,66	70	0,50	0,95	60
Quemador horno / parrilla (1X)	0,39	1,50	300	1,05	4,20	
Presión de alimentación de gas	1,84 kPa		2,74 kPa		TOTAL:11,2	
Alimentación eléctrica	220V CA - 50Hz					
Potencia eléctrica	1.800W					

[*] Dimensiones normales de los recipientes a utilizar en los diferentes quemadores.
Categoría II 2-3



SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

CIUDAD	TECNICO	TELEFONO	DIRECCION
ARICA	VICTOR BARRERA	58 231018	VICUÑA MACKENNA #907
IQUIQUE	MARIO OTAROLA	57 380025	LOS CHUNCHOS 3586
ANTOFAGASTA	ROBERTO LAU	55 268883	PRAT # 789
	VICTOR CATALDO	55 268463	AGUSTO DALMAR # 968 SECTOR GRAN VIA
CALAMA	ADOLFO GARCIA		CERRO JARDIN # 2937 VILLA ESMERALDA
COPIAPO	HECTOR SARABIA	52 213302	TENIENTE MERINO # 1354, POBLACION BALMACEDA
LA SERENA	FERID ZAMUR (CENTRO ACUARELA)	51 225229 51 227287	BALMACEDA # 373
VIÑA DEL MAR	LUIS TOLEDO	32 2397928 32 2330348	6 ORIENTE # 1256
	MIGUEL ALARCÓN (SERVITEC VIÑA)	32 2489026	6 ORIENTE # 1164
ISLA DE PASCUA	LUIS DIAZ VENEGAS	32 551869	ARA ROA RAKEI S/Nº
LOS ANDES	JUAN MARTINEZ PEREZ	34 407587	MAIPU # 535 - B
SAN FELIPE	ALONSO ROJAS	34 506713	CALLE 3 # 1670 CODOMINIO EL CARMEN
SAN ANTONIO	GUILLERMO ABARCA	35 231435	BATISCAFO # 1045, ALTO MIRADOR
RANCAGUA	PATRICIO MIRANDA	72 230009	CUEVAS # 871
	JORGE GONZALEZ SALAMANCA	72 225225	RUBIO # 267
RENGO SAN FERNANDO	DAVID MORA	72 681325	LA PANDINA # 425
CURICO	ALFREDO ARENAS AVS LTDA	75 311561	CARMEN # 860
TALCA	HUMBERTO ABARZA	71 224877	2 SUR # 1640
	MANUEL HONORATO MORALES	71 233858	2 SUR # 1791
LINARES	CARLOS BICHET TECNIHOGAR	73 213031	LAUTARO # 553
CHILLAN	CRISTIAN VIDAL	42 214516	ISABEL RIQUELME # 754 LOCAL 32
	LUIS AMESTICA AMESTICA LTDA	42 272231	ECUADOR # 584
CAUQUENES	CRISTIAN YAÑEZ		ANTONIO VARAS
CONCEPCION	TECNOGAS	41,2465593	ANGOL # 1272 A
LOS ANGELES	ROBERTO CASTILLO	43 323523	COLO-COLO # 712
TEMUCO	RAMON TORRICO	45 346979	PJE COILACO # 0815
	LUIS LAGOS	45 244830	SAN MARTIN # 02170
	EDUARDO FIERRO	45 910615	GRAL MACKENNA # 46
	CITYGAS LTDA	45 405799	LANALHUE # 1455
PUCON	CARLOS PEREZ	45 442742	CALLE PERU # 485
VALDIVIA	REINALDO PATIÑO	63 525003	PEDRO DE VALDIVIA # 512
	JORGE CARCAMO	63 218193	BAQUEDANO 721
OSORNO	GUILLERMO ALEJANDRO RIVERA	64 216253	PATRICIO LYNCH # 1659
PUERTO MONTT	MUGUEL GUASP TRIC-C	65 262016	DOCTOR MARTIN # 559 OF B
COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ	67 232411	SIMPSON 780
PUNTA ARENAS	MAURICIO LOPEZ	61 241459	BALMACEDA # 495
PTO. NATALES	CAMILO CULUM MAGAN	61 414450	PJE DON BOSCO # 0173
SANTIAGO	EMSETEC LIMITADA	600 444 8000	LOURDES # 728 QUINTA NORMAL



NOTAS



NOTAS

NOTAS



POLIZA DE GARANTIA LEGAL

Artefacto:

Nº de serie:

Fecha de compra:

Nº factura / boleta comercial e industrial:

Nº factura / boleta distribuidor:

Trotter S.A. Garantiza el correcto funcionamiento del producto, objeto de la presente póliza en la forma, plazos y condiciones siguientes:

1. Esta Póliza deberá hacerse efectiva ante cualquier Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter, con la presentación de la factura o boleta de compra.
2. La garantía cubre defectos de fabricación y fallas, libre de costo, siempre que el artefacto esté instalado en conformidad con las normativas de instalación de la SEC. Se excluyen de esta garantía legal los daños ocasionados por hechos imputables al consumidor tales como rayas, abolladuras, instalación defectuosa, así como también a causas de fuerza mayor como fenómenos climáticos, geológicos o actos vandálicos.
3. Esta garantía tendrá una vigencia de 90 días a contar de la fecha de emisión de la factura o boleta. Cumplido el plazo de garantía legal de tres meses **Trotter S.A.** otorgará un servicio exclusivamente de reparación gratuita hasta 12 meses, siempre que el artefacto no haya sido intervenido por terceros y sus defectos sean por razones no incluidas en los puntos 2 y 4 de la presente póliza. Se deja claramente establecido que vencido dicho plazo se extingue irrevocablemente el servicio de asistencia gratuita.
   Los traslados del personal del servicio técnico involucrados en las atenciones por garantía serán sin costo mientras el artefacto esté instalado dentro del radio urbano de la ciudad donde exista disponibilidad de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter. Cualquier atención fuera de este radio o a otra ciudad que no disponga de Servicio Técnico Autorizado Albin Trotter tendrá un costo por concepto de traslado de personal según las tarifas estipuladas por Trotter S.A. vigentes a la fecha de la atención. El cliente puede optar al envío del artefacto al Servicio Técnico Autorizado Trotter bajo su costo.
4. Específicamente se excluye de la cobertura de garantía los siguientes servicios no atribuibles al artefacto:

- Deficiente presión de gas o agua.
- Daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros.
- Por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Problemas causados por mala instalación.
- Transformaciones debido a cambio de tipo de gas.
- Visitas para realizar capacitación de funcionamiento al usuario.
- Artefacto usado en instalaciones no domésticas, para lo cual fue diseñado.
- Obstrucciones en filtros o llaves del circuito domiciliario de agua o gas.
- Cambios de pilas.
- Mala instalación eléctrica.
- Instalaciones sin llave de paso de gas, con llaves no aptas para gas, con manguera plástica en el gas, con cilindros no aptos, etc.
- Quiebre de ampolletas, bujías, piezas de vidrio o plástico desmontables.
- Diferencias y alteraciones de color en las piezas, acabado interior exterior (enlozado y pintura), y deterioro de partes y piezas por utilización de productos en su proceso de limpieza.
- Daños ocasionados por uso de aguas de elevada dureza o acidez.
- Mantenciones que se deben realizar según los periodos indicados en el manual del usuario.
- Reparación de daños ocasionados por congelamiento o debido a condiciones climatológicas extremas.

El servicio complementario de atención gratuita hasta los 12 meses será realizado exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados Albin Trotter.

Servicio de Asistencia Técnica Albin Trotter
Lourdes 728 Quinta Normal - Santiago
Fono: 600 444 8000 • atencioncliente@albintrotter.cl • www.albintrotter.cl



SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

600 444 8000

atencioncliente@albintrotter.cl

VENTAS

Teléfonos (56-2) 596 2520, 596 2521, Fax 596 0887

contacto@albintrotter.cl

www.albintrotter.cl